

Mikrobiologischer Probenplan für Trinkwasser, Wasser und Milchprodukte

Produkt	Empfohlener Untersuchungszeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchung	Höchstwert	Massnahmen bei nicht Erfüllung
Trinkwasser (sofern das Wasser nicht generell abgekocht oder pasteurisiert wird)	2. bis 4. Woche der Saison	1x/Saison	500 ml Wasser ab Hahn (mind. 10 Min. vorspülen) *	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	300 kbE/g n.n. in 100 ml n.n. in 100 ml	<ul style="list-style-type: none"> Wasser pasteurisieren bzw. auf andere Art behandeln Quelle sanieren und Nachkontrolle
Konsummilch pasteurisiert	—	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	Aerobe, mesophile Keime Enterobakterien	1 Mio. kbE/g 100 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Nachkontrolle Herstellungshygiene verbessern Verbrauchsfrist kürzen
Konsumrahm pasteurisiert	—	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	Aerobe, mesophile Keime Enterobakterien	1 Mio. kbE/g 100 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Nachkontrolle Herstellungshygiene verbessern Verbrauchsfrist kürzen
Butter aus past. Rahm	—	1x/Saison	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist *	<i>Escherichia coli</i>	10 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Herstellungshygiene verbessern und Nachkontrolle
Joghurt pasteurisiert	Visuelle Selbstkontrolle	regelmässig	Produkt am Ende der Haltbarkeitsfrist	Schimmelpilze	nicht sichtbar verschimmelt	<ul style="list-style-type: none"> Herstellungshygiene verbessern Verbrauchsfrist kürzen
Hartkäse und Extrahartkäse aus Rohmilch	2 Wochen bevor die Käse abgegeben werden (nur bei Abgabe an Handel)	1x/Saison	30 g Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde	<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n in 25 g	<ul style="list-style-type: none"> Käse sperren Sofort die Sennereiberatung kontaktieren

Produkt	Empfohlener Untersuchungszeitpunkt	Minimale Häufigkeit	Probematerial (* Kühlkette wichtig!)	Untersuchung	Höchstwert	Massnahmen bei nicht Erfüllung
Halbhartkäse aus Rohmilch	2. bis 4. Woche und 5. bis 8. Woche	2x/Saison	Teigprobe vom Käse frisch ab Presse bis max. 7 Tage alt *	Koagulasepos. Staphylokokken (KPS) <i>Escherichia coli</i>	10'000 kbE/g 50'000 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Nachkontrolle Eutergesundheit kontrollieren Falls KPS >100'000 kbE/g Untersuchung auf Toxine Melkhygiene, Milchlagerung und Säuerung überprüfen
	Falls Käse weniger als < 60 Tage gereift wird	1x/Saison	Ein Stück Käse von mind. 100 g	<i>Escherichia coli</i>	100 kbE/	<ul style="list-style-type: none"> Keine Freigabe für Verkauf Käse mind. 90 Tage ausreifen
	Spätestens 2 Wochen bevor die ersten Käse abgegeben werden	1x/Saison	30 g Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde oder Käsestück nach mindestens zweimaliger Nasspflege	<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n in 25 g	<ul style="list-style-type: none"> Käse sperren Sofort die Sennereiberatung kontaktieren 2-Wochen-Mischproben von je einem Laib pro Tag untersuchen (nur Teig)
Halbhartkäse aus hitzebehandelter Milch	Spätestens 2 Wochen bevor die ersten Käse abgegeben werden	1x/Saison	30 g Pflegewasser nach der Käsepflege oder abgeschabte Rinde oder Käsestück mit Rinde	<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n in 25 g	<ul style="list-style-type: none"> Käse sperren Sofort die Sennereiberatung kontaktieren
Frischkäse aus pasteurisierter Milch	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	Koagulasepos. Staphylokokken <i>Escherichia coli</i>	100 kbE/g 100 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Nachkontrolle Herstellungshygiene verbessern
Ziger (Ricotta)	—	1x/Saison	Käse konsumfertig *	<i>Escherichia coli</i>	100 kbE/g	<ul style="list-style-type: none"> Nachkontrolle Herstellungshygiene verbessern

Wichtige Hinweise

- Bei den im Probenplan vorgesehenen Analysen von Trinkwasser, Milch und Milchprodukten geht es in erster Linie darum, zu überprüfen, ob die für die Lebensmittelsicherheit wichtigen Prozesse und Prozessschritte beherrscht werden.
- Die minimale Häufigkeit der Untersuchungen gilt nur für den Fall, dass das Analyseergebnis zufriedenstellend war. Werden Höchstwerte überschritten, sind zwingend die Ursachen abzuklären, Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten und mindestens eine mikrobiologische Nachkontrolle zu veranlassen.